
Zupa ziemniaczana na mięsie ze śmietaną (letnia)

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1401 razy.

50 dkg mięsa z kością
4 dkg mąki
20 dkg warzyw mieszanych
sól
60 dkg ziemniaków krajanych
zielony koperek
1 i 1/2 szklanki śmietany
szczypiorek

Mięso opłukać , zalać wrzącą wodą i powoli gotować , dodać oczyszczoną włoszczyznę, ugotować , odcedzić , mięso obrać z kości, pokrajać . Ziemniaki obrać , opłukać , pokrajać na małe kawałki, włożyć do wywaru, ugotować . Zupę podprawić śmietaną i mąką, dodać mięso i soli do smaku, zagotować . Na każdy talerz włożyć łyżkę siekanej zieleniny. Podać z chlebem. Porcję tej zupy jako posiłku jednodaniowego oblicza się na 3/4 litra.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD